

White striping nei polli, come l'allevamento intensivo cambia la carne che mangiamo



Striature bianche sul petto del pollo, carni dure e accumulo di grasso non sono solo un difetto estetico: riflettono la pressione degli allevamenti intensivi, lo stress metabolico degli animali e un rapido accrescimento selezionato geneticamente. A fare chiarezza

sull'argomento, in un'intervista a *Voce della Sanità*, è **Maria Grazia Cofelice**, Dirigente Veterinario del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale, [ASL Pescara](#) e membro del Gruppo di Lavoro della [Simevep](#). La professionista sanitaria spiega, dunque, come genetica, dieta e allevamento intensivo contribuiscano a queste alterazioni, e chiarisce che, pur non rappresentando un rischio per la sicurezza alimentare, incidono sulla **qualità nutrizionale e organolettica della carne**.

White striping e petto di legno: cosa sono e perché compaiono

Il fenomeno del "White striping", ossia la presenza di striature bianche sui muscoli del petto di pollo, insieme al "petto di legno", caratterizzato da aree pallide, gonfie e dure, non è un semplice difetto estetico. Si tratta, in realtà, di **miopatie muscolari degenerative**: «Le fibre muscolari dei polli crescono troppo velocemente, non ricevono abbastanza sangue e ossigeno e alcune vanno incontro a morte per anossia. Al loro posto si formano strisce bianche di tessuto fibroso e grasso, da qui il nome di white striping»,

spiega la veterinaria. L'incidenza maggiore si riscontra nei maschi pesanti, selezionati per una resa elevata del petto e per una rapida crescita. Cofelice sottolinea come il difetto sia facilmente riconoscibile anche macroscopicamente, soprattutto sui tessuti freschi: «Le striature biancastre sono visibili a occhio nudo, anche se tendono a scomparire durante la cottura».

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: vokedellasanita.it